

# TYÖSTÄ JA ALKOHOLISTA RAVINTOLA-ALAN AMMATEISSA

AHTI NIKKONEN

Olen tutkinut anniskelutyöntekijöitä ja ravintolamuisikoita tanssiravintoloissa, joissa tanssitaan elävän musiikin tahdissa (Nikkonen 1995). Tanssiravintola-käsitteen tulkitisin hyvin väljästi siten, että se tarkoittaa ravintolaa, jossa järjestetään tansseja elävän musiikin tahdittamana ainakin viikonloppuisin. Tutkimuksen alue oli minulle henkilökohtaisesti tuttu, koska olen toiminut sekä anniskelutehtävissä että ravintolamuisikkona. Menin itse anniskelutyöntekijäksi 1970-luvulla toimituani jonkin aikaa Alkon myyjänä; sen katsottiin antavan pätevyyden anniskelutyöhönkin. Pääasiassa olen kuitenkin ollut ravintolamuisikko.

Haastattelin 20:tä ravintolamuisikkoa ja 18:aa anniskelutyöntekijää, joiden ikä oli 21–55 vuotta. Anniskelutyöntekijöistä 7 oli miestä ja 11 naista. Ravintolamuisikoista oli 19 miestä ja vain yksi nainen. Keskimäärin haastatellut olivat suhteellisen pitkään (noin 10 vuotta) alalla olleita. Aineiston keruussa käytin ns. lumipallo-otantaa.

## ALKOHOLIN KÄYTTÖ

Kyselylomakkeella mittasin haastateltujen alkoholin käyttöä kolmella eri mittaussuunnalla. CAGE-kysymyksillä mitaten heistä yli puolet oli suurkuluttajia, kun taas viikkomäärällä ja Audit-kysymyksillä mitaten vain noin neljäsosa.

Vertailun vuoksi todettakoon, että vuoden 1992 juomatapatutkimuksessa Audit-kysymyksillä saatiin 22 prosenttia miehistä ja 5 prosenttia naisista alkoholin riskikäyttäjiksi

(Holmila 1994, 13–15), kun taas Lahti-projektiin liittyvässä tutkimuksessa (Sillanauke & al. 1994, 412–417) suurkuluttajiksi saatiin viikkomäärällä mitattuna 6 prosenttia miehistä ja 1,6 prosenttia naisista. Suurkuluttajia kokonaisuudessaan oli CAGE-kysymyksillä mitattuna miehistä 21 prosenttia ja naisista 9,8 prosenttia.

Jos kaksi mittaria näytti vastaajan kuuluvan riskiryhmään, sitä voidaan pitää suhteellisen luotettavana tuloksena. Tämän perusteella haastattelemistani ravintolamuisikoista 6 ja anniskelutyöntekijöistä 7 eli yhteensä 13 kuului ”riskiryhmään”. Näin ollen ”riskiryhmään” kuuluvia olisi karkeasti ottaen 35 prosenttia. Tällainen tulos osoittaisi anniskelutyöntekijöiden ja ravintolamuisikoiden joukossa olevan jonkin verran enemmän suurkuluttajia kuin väestössä yleensä, mikä on kokemukseni ja intuitioni mukaan paikkansa pitävä. Tosin käyttämäni lumipallomenetelmä (haastattelin tuttavani tuttavista syntynyttä ketjua) saattaa vinouttaa tulosta.

Alkoholin käyttöön anniskelutyöntekijät suhtautuvat hyväksyvästi. Onhan ilmeistä, että alalla ei viihdy, mikäli suhtautuminen on täysin kielteistä. Onhan alkoholia ainakin maisteltava tietääkseen, mitä myy.

Alkoholin käyttö ei kuitenkaan anniskelutyöntekijöillä ole niin selkeästi työvuoron jälkeistä stressijuomista kuin ravintolamuisikoilla, tai ainakaan sitä ei korosteta, mutta stressin laukaiseminen tuntuu olevan yleisin käyttötarkoitus. Ongelmaksi ei alkoholin käytön katsota kuitenkaan tulevan, ellei ihmisellä ole ennestään taipumusta alkoholin liika-  
käyttöön:

”– se henkilökunta, joka ei ollut riippuvainen alkoholista ennen ei ole edelleenkaan siitä riippuvainen, mutta se porukka, jotka ryypää ne ryypää mahdollisesti entistä ankarammin – raskas työ raskaat hovit”.

Ilmeisesti alkoholin käyttöä työn aikana on esiintynyt menneinä aikoina useamminkin, koska moni haastateltavistani vastasi myönteisesti tätä koskevaan kysymykseen:

”– kyllä olen kahenkymmenen neljän vuoden uran aikana nähnyt sitä useasti.”

”– ei ainakaan, missä minä oon ollut työpaikassa, niin ei oo koskaan ollut – ei ku anteeks oli muutama vuosi sitten ongelmia, mut se poistettiin sitten.”

Yleisin tilanne, missä ravintolamuusikot käyttävät alkoholia, on heti keikan jälkeen, joskin vapaapäivät ovat enemmistölle se aika, jolloin alkoholia nautitaan:

”– sitten käytetään keikan jälkeen jatkuvasti ja hyvin harvoin sillä tavalla, että vejetään samanlaisia perskännejä kun asiakkaat – vapaapäivinä ei tavallaan oteta yhtään.”

”– sanotaan, että joka keikan jälkeen käytännöllisesti kattoen juon pullon pari olutta tai jotain tällöistä.”

”– tentut otetaan sitten vapaapäivänä ja hommat hoidetaan selvinpäin, se on kirjoittamaton sääntö bändin sisällä.”

Alkoholin käyttöä ei työssä tai juuri ennen työtä joko hyväksytty lainkaan tai se jää ”yhteen kaljaan”. Esiintymiseen päihtyneenä suhtautuminen on ehdottoman kielteistä. Tämä johtuu ensinnäkin siitä, että ravintolamuusikot kokevat nykyisin työnsä ammatiksi, eikä ammattilypeys salli juovuksissa esiintymistä. Toinen syy on ohjelmatoimistojen ja ravintolan taloudellinen kontrolli:

”– kaks kaljaa on korkeintaan semmonen, minkä jälkeen vielä voi soittaa, mutta sitten se menee kyllä – [naurua] – vaikka se soittajasta itsestään tuntuis paremmalta, varmasti ne kaverit huomais ettei tää ookaan niin skarpina.”

”– tai pidetään bändin kesken palaveri siitä ja jos se ei auta, niin silloin se mies menee vaihtoon koska siinä on tota toimistot on nykyään senverran tiukkoja ja talot myöskin, ei ne kato silleen niinku

ennen, että tota kurtistilla oli pianon päällä jaffa pullo, mikä oli puolillaan kossua – [naurua] – kyl kundit itekkin tietää nykyään ja sielt on pudonnu just semmonen epäsosiaalinen aines luojaan kiihtos pois.”

”– koska jos tuota yks on kännissä ja bändi ei pysty esiintymään niin se on – neljäkymmentäprosenttia vuoden töistä varmasti lähti yhellä semmosella kerralla, kertahommalla, että – se on melkein sitä myöten selvä.”

Alkoholin käytön positiivisena seurauksena pidettiin rentoutumista ja unen päästä kiinni saamista. Tätä tärkeämpänä koettiin se, että suhteiden hoito sekä työtovereiden että anniskelutyöntekijöiden kanssa hoitui paremmin olutlasin äärellä:

”– ja kyllä sillä on positiivisia vaikutuksia, kun raskaan työllän jälkeen ottaa pari kaljaa, niin silloin voi keskustella bändin kanssa vapautuneemmin asioista, jotka yleensäkin painaa mieltä.”

Suhteitten hoito anniskelutyöntekijöihin on siltäkin osin tärkeää, että se vaikuttaa siihen, tilataanko yhtye uudelleen soittamaan:

”– kyllä yleensä tällöinen keskinäinen kanssa käynti, semmonen pikkunen smool toolkki niinku sanotaan, niin se on kaikista paras oli kysymys kenestä tahansa – olipa mies tai nainen, niin aina pitää jaksaa vaan yrittää olla iloinen ja sillä tavalla näitten ravintolatyöntekijöiden kanssa, jotka tänä päivänä on aika kireitä, koska niillä on niin paljon töitä, että ne ei paljon jouda juttelemaan, mutta kun niitten kanssa pitää yrittää kuitenkin olla koko ajan vaan jutussa mukana.”

#### KAIKKI TEKEVÄT KAIKKEA

Lainsäädännön, lupamenettelyn ja valvonnan liiallisen vapautumisen anniskelutyöntekijät katsoivat vaikuttaneen laman ohella eniten negatiivisesti ravintola-alalla. Ammattitaidon arvostuksen katsottiin pudonneen tuloksen tekemisen korostumisen myötä. Kiire ja toimenkuvien hämärtäminen ovat yleistyneet. Toisaalta toimenkuvien monipuolistumista pidettiin positiivisena. Palkkauksen muutosta palvelurahaperusteisesta kiinteään palkkaukseen pidettiin yleisesti negatiivisena.



Palvelurahapalkkaan takaisin siirtymisellä arveltiin olevan työpaikkoja lisäävä vaikutus:

”— tietysti palvelua lisäten, esimerkiksi pöytiintarjoilusysteemi ruokaravintoloissa eikä tämä ihmeellinen tiskiltä, missä kuitenkin kannetaan pöytiintarjoilu hintoja, mikä nyt tällä hetkellä näyttää olevan valloillaan, niin se ilman muuta toisi enemmän työpaikkoja.”

”— joskus tehtiin työ hyvin ja annettiin edellytykset tehdä sitä hyvin, prosenttipalkka takas sen, että työnantaja järjesti tarpeeksi työntekijöitä ja jos on tarpeeksi aikaa niin sillon hoitaa työnsäkin kunnolla.”

Anniskelun vapautumisessa ja tapakulttuurin muutoksessa on haastateltavieni mielestä paljon hyviä puolia. Asiakkaita ei enää holhota ja he saavat liikkua ravintolassa lasin kanssa. Ennenhän asiakkaan piti pyytää lupa pöydästä toiseen siirtymiseen ja tarjoilijan oli siirrettävä alkoholi juomaa sisältävä lasi asiakkaan puolesta:

”— nyt ei enää holhota sillä tavalla, että nyt saa asiakaskin kävellä ja asiakkaaseen luotetaan aikuisena ihmisenä, asiakas saa kävellä muki kädessä, täällä ei tarvii istua penkissä kaiken aikaa.”

Nykyisin myydään asiakkaalle useampi ravintola-annos kuin yksi, eikä kirkkaiden viinon kanssa ole enää pakollista ottaa ”mikseriä”:

”— sitä myydään tuplia ja tripliä ja vaikka minkälaisia pattereita nykyään ja se näyttää olevan hyväksytty periaate ainakin niinku tässä pääkaupunkiseudulla ainakin — miksei maaseudullakin missä minä käyn kesälomalla niin sielläkin olen havainnut samanlaista.”

Anniskelutyössä toimenkuvat ovat hämärtyneet, koska kaikkien on käytännössä tehtävä kaikkea: siksi käytinkin raportissani yleisnimitystä ”anniskelutyöntekijä”. Osaltaan tällainen kehitys johtuu viime lamasta, jolloin henkilökuntaa supistettiin rajusti. Hovimestarit ja ovimiehet ovat enimmäkseen poistuneet kuvasta. Kehitystä anniskelutyöntekijät pitävät osin hyvänä, osin huonona. Henkilökunnan vähentäminen on heikentänyt palve-

lutasoa ja kiire on kasvanut. Hyvänä pidetään hierarkioiden poistumista, mikä luo toisaalta yhteishenkeä:

”— keittiöstä tuonne ovelle asti kaikkea tehdään työvuoron aikana, me ei olla enää mitään tarjoilijoita, me ollaan myyjiä.”

”— palvelut on melkein pois pyyhkäisty, palvelua on enää tosi vähän missään ja se johtuu ihan kannattavuuden tuomista velvotuksista.”

Monet toivat ilmi sen seikan, että ammattitaitoa ei enää arvosteta niin kuin ennen. Ammattitaidosta oltiin erityisen ylpeitä, mikäli sitä vain päästäisiin käyttämään. Liian vapaan ”pubikulttuurin” katsottiin myös vähentäneen ammattiylpeyttä. Eniten kannatusta sai sekä anniskelutyöntekijöiden että ravintolamuusikoiden keskuudessa esittämistäni väittämistä seuraava: ”Työ on ’ammatti’. Työhön liittyy ammattitaidon ja osaamisen tuomaa ylpeyttä, itsekunnioitusta ja etenemissuuntautuneisuutta” (Kahn & Wiener 1969, 208–209).

Työn ”sekatyöläistyminen” näkyy myös niin, että iäkkäämmät anniskelutyöntekijät mielellään sysätään syrjään ennemmin kuin muissa ammateissa:

”— minulla on ollut semmosia työkavereita, jotka ovat päälle viisikymppisinä vielä vetäneet niinsanottua uraa ja eivätkä pelkästään olleet tiskin takana piikoina — nyt on ilkeetä katsella — jos heille ei oo etenemismahdollisuutta edessä, niin viisikymmentä on siinä vaiheessa se yläikäraja ja siinä vaiheessa pitää joko kuolla viinaan tai vaihtaa ammattia.”

Mustaa huumoria ja itseironiaa on myös seuraavan haastateltavan vastauksessa:

”— no, jos en ole mielisairaalassa tai kuollut niin tai jossakin alkoholiparantolassa, niin luultavasti tuota, en minä enää viittä vuotta enemmän tarjoile — koska se ois minusta esteettisesti väärin ku semmonen vanha rupunen mummo täällä könkötää menemään kuluneilla lonkillaan, nivelillään ja naama rypyssä. Ja eikä sitä jaksa, henkistä kanttia ei luultavasti riitä niin pitkään.”

Pidentyneet aukioloajat ovat tulleet aivan yleisiksi ravintola-alalla, mistä johtuu myös työvuorojen pidentyminen. Tästä on ollut seurauksena, että myöhään yöllä anniskelun kontrolli on melkein mahdotonta:

”— ravintolan aukioloaika on muuttunut puoli yhdestä puoli neljään aamulla ja työvuoro on muuttunut kymmenen viiva yksoistatuntiseksi ja säännölliseksi yötyöksi — ja sitten tää muuttu vielä silleen kaksjakoseks, että alkuilta kuudesta yhteentoista on ruoka-asiakkaita ja kuitenkin pidetään sillä tavalla ravintolamainen ilme, sitten yöllä on vähän niinku villinlännen saluuna, pöydät ei oo katettu, mut ruokaa saa, mut muuten vähän viidakon lait toimii, että tarjoillaan mikä ehditään, mut ei etsitä seurueille enää pöytiä tai muuta, et jokainen löytää istumapaikkansa itse — — .”

Kaikesta myllerryksestä huolimatta haastateltavat siis katsovat, että vapautumisessa on paljon hyvää ja että olemme matkalla kohti Eurooppaa:

”— olen jonkun verran liikkunut varsinkin Keski-Euroopassa eikä välimatka sikäläiseen ravintola-käyttätymiseen ja anniskelutyöhön ole kovinkaan pitkä enää, se on jo näkyvissä tuossa taivaan rannalla kun se aikaisemmin tuntui, et se on monen valovuoden takana — — .”

Jos haastateltavat näkisivät asiakkaansa lähtevän ajamaan päihtyneenä autolla, he suhtautuisivat tähän lähes yksiselitteisen kielteisesti. Vaikka minulla ei olekaan muuta kuin omat havaintoni vuosien varrelta, uskallan väittää, että asenteet ovat muuttuneet selvästi kielteisiksi rattijuopumusta kohtaan:

”— — minä olen jo muutaman ilmottanut poliisille, koska katson hänen vaarantavan kanssaihminen henkiä.”

”— välittömästi soitan poliisille tai vasikoin, yleensä ei pysty mennä estämään sitä liikkeelle lähtöä.”

”— jos auto ei oo vielä lähtenyt, niin kyllä varmasti ryntäisin autolle ja yrittäisin pysäyttää ihmisen ja jos ei se tehoais niin soittaisin välittömästi poliisit, koska siinähan on muutkin henkilöt vaarassa.”

”KUTSUMUSAMMATTI: AINA TULLAAN KUN  
KUTSUTAAN”

Ravintolamuusikot arvostavat työtään ja sen vaatimaa ammattitaitoa:

”Kaikki soittajat, jotka on alalla — — tottakai ne on ylpeitä siitä, mitä ne tekee, muutenhan ois ihan rikosluontosta touhua, jos siitä ei ois ylpee.”

”— työn ja vapaa-ajan raja on liukuva. Tää on semmosta hommaa, et täs pitää aina pitää sitä ammattitaitoonsa yllä ja — — kyl se on semmonen identiteettikysymyskin, et sitä on soittaja myös sillon kun ei soita.”

Yleensä ravintolamuusikot asuvat joko hotellissa tai ns. bändikämpässä. Hotellihuoneita pidetään yleisesti muusikoiden mielestä hyvinä, mutta niiden saaminen orkesteriasunnoksi riippuu täysin hotellihuoneitten silloisesta kysynnästä. Yleinen toive on, että jokaisella olisi oma huone, vaikka kuinka pieni. Mikäli asunto on ns. bändikämpä, se on tasoltaan todella huono:

”— — että parhaimmillaan on ollut joka miehellä oma hotellihuone ja todella hyvät asumisolot, mutta huonoinmillaan on asuttu sitten kolme miestä pienessä kämpässä.”

”— — no nykyään on vähän kuitenkin tällamoisia bändikämppiä, meitä aika lailla nykyään asutaan hotelleissa ja näin pois päin, mutta nämä kämpät mitä nyt on ollut, niin kyllä osa niistä on täysin perseestä kun suoraan sanotaan, ettei oo mitään rajaa — — .”

Asumisolojen vaikutusta työhön korostivat monet. Tältä kannalta katsottuna ihmetyttääkin ravintoloitsijoiden välinpitämätön suhtautuminen asiaan. Monien muusikoiden mielestä asumisololla on ratkaiseva merkitys koko työmotivaatiolle. Huonoilla asumisololla on vaikutusta myös siihen, miten paljon yhtye stressaantuu:

”— joskus on joku kuppanen läävä ja kaikki kolme joudutaan olemaan samassa kämpässä ja toisinaan tää on haitallista, siinä nimittäin stressaantuu ja sitten pitempään kun joutuu asumaan, niin välit kiristyy ja se tietysti vaikuttaa siihen soittamiseen, että jos ottaa päähän tällamoinen asia ei sitä pysty keskittymään siihen työntekemiseenkään hyvin — — .”



Tänä päivänä vaaditaan ravintolamuuksikoilta ammattitaitoista osaamista, johon kuuluvat ennen kaikkea soittotaito ja sen lisäksi esiintymistaito, eikä juopuneena esiintyminen kuulu enää soittokuvioihin:

”– nykyisin on todella selvät pelisäännöt miten ollaan ja ei oo niinku vaihtoehtoja, on joko tai – bändit on huomattavasti ammattitaitoisempia kun aikasemmin ja se johtuu varmaan siitä, että ravintoloitsija haluaa rahalleen vastinetta.”

#### RAVINTOLA-ALAN MUUTTUVA TYÖKULTTUURI

Ravintola-alaa voidaan pitää eräänlaisena yhteiskunnan työkulttuurin ”kuumemittarina”, koska sillä muutokset näkyvät selvemmin ja kärjistetympin kuin muualla työelämässä. Osa-aikaiset ja määräaikaiset työsuhteet, työluvattoman halpatyövoiman käyttö, pimeän rahan valkaisu sekä seksibisnes käyvät hyvästä esimerkistä. Liikakapasiteetin aiheuttamat konkurssit lisäävät konkurssirikollisuutta. Alan negatiivisia ilmiöitä on lisännyt myös aukioloaikojen pidentäminen. Se ei ole – ainakaan alan työntekijöiden mukaan – tuonut lisää kokonaismyyntiä, koska asiakkaat vain tulevat nykyisin useammin myöhempään ravintolaan kuin ennen.

Paradoksaalista ravintola-alan työkulttuurin muutoksissa on se, että samalla kun asiakkaiden vapaus on kasvanut lähes rajattomaksi, on henkilökunnan työ muuttunut kailkilta osin raskaammaksi ja tiukemmaksi. Tämä ei ole ilmennyt alan ammattien kvaifiikaatioiden tiukkenemisessä, vaan raa’assa

tuloksen tekemisen vaatimuksen toteuttamisessa. Anniskelutyöntekijöille ovat kymmentuntiset työvuorot tulleet tutuksi (ilman ylityökorvauksia). Myös ravintolamuuksikoiden työajat ovat pidentyneet ja muuttuneet iltatyöstä yötyöksi. Mutta jos yleinen tapakulttuuri koko ajan vain höltyy, siitä seuraa ajan mittaan negatiivisia vaikutuksia koko ravintola-alan työkulttuurin muutoksissa.

Ravintola-alan yrityskehitystä ja työkulttuurin muutosta on leimannut kasvava tulosaattelu koko 90-luvun. Anniskeluvalvonnan hallinnon siirtyminen Alkolta sosiaali- ja terveysministeriön tuotevalvontakeskukselle on ollut osaltaan edesauttamassa tuloksen tekemisen maksimoimista hinnalla millä hyvänsä. Tätä kehitystä on edesauttanut alkoholitarastuksen lopettaminen, koska uusi alkoholilaki romutti lähes kokonaan ravintoloiden tarkastustoiminnan. Anniskelulupien liiallinen määrä on tuonut alalle harmaan talouden ja rikollisuuden. Ravintola-alalle on päässyt pesiymään yrittäjiä, jotka rikkovat voimassa olevia säännöksiä joko tietämättömyyttään tai tietien tahtoen. Sosiaali- ja terveysministeriön tuotevalvontakeskus onkin ehdottanut ravintola-alalle yrittäjätutkintoa.

Alkoholi- ja anniskelupolitiikan vapautuminen sekä lama ovat muutosten taustalla. Muutosten rajuudesta johtuen yleinen mielipideilmasto on erityisesti ravintola-alalla kääntynyt vaatimaan alkoholilain tarkistamista sekä anniskelun valvonnan tehostamista. Muutokset näyttävät tapahtuvan logiikan ”kaksi askelta eteen, yksi taakse” mukaisesti.

#### KIRJALLISUUS

Holmila, Marja: Alkoholin riskikulutus. Tuloksia vuoden 1992 juomatapatutkimuksesta. Alkoholipolitiikka 59 (1994): 1, 13–21

Kahn, H. & Wiener, N.: The Year 2000: a framework of speculation on the next thirty-three years. New York 1969

Nikkonen, Ahti: Soitto soi ja viina virtaa. Anniskelutyöntekijöiden ja ravintolamuuksikoiden näke-

myksiä tanssiravintoloissa. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto, sosiaalipolitiikan laitos, 1996

Sillanaukee, Pekka & Kukkonen, Ari-Pekka & Mattila, Pekka & Laine, Pirkko & Seppä, Kaija: Alkoholin suurkuluttajien prevalenssi ja tunnistaminen kaupunkiterveysasemalla. Kokemuksia Lahti-projektista. Alkoholipolitiikka 59 (1994): 6, 412–422.